

# Tasmanian Red Ale 13BLG 20-08-2020

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **11.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (85.9%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	7 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	18 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	2 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobiles